جيلي الفراولة

المقادير:

- 2 ملعقتان جيلاتين نباتي.
- ¼ كوب ماء ساخن.
- ¾ كيلو فراولة طازجة
- 1 ليتر ماء
- ½ كوب سكر
- ½ ملعقة فانيليا
- 1 ملعقة لون طعام أحمر (صحي)

طريقة التحضير:

- في الخلاط الكهربائي، نضع الفراولة ونخلطها للحصول على عصير فراولة طازج.
- في وعاء على النار، نضع الفراولة ونضيف السكر ونحرك جيدا حتى يذوب، ونترك الخليط يغلي مع إزالة طبقة الريم التي تظهر بملعقة.
- في وعاء، نخلط الجيلاتين النباتي مع الماء الساخن ولون الطعام ونحرك المكونات جيدا حتى يذوب تماما، ثم نضيفه على خليط الفراولة وهو يغلي مع التقليب دقيقتين لتمتزج المقادير. ثم نضيف الفانيليا.
- نوزع خليط الفراولة بالجيلاتين النباتي على كاسات التقديم واتركيها تبرد تماما في البراد حتى يصبح القوام لزجا ثم نقدمه باردا.

الف صحة!